

ne abbiamo  
**PER TUTTI I GUSTI**

Dal 1988 tra i più conosciuti professionisti della congelazione e surgelazione del pesce. Specialisti nella lavorazione di Crostacei, Molluschi, Tempura, Stoccafisso e Merluzzo nordico.

[Continua](#)

## PRODOTTI

*Selezioniamo con amore il pesce migliore per i palati più esigenti. Scopri i nostri prodotti.*

[Entra](#)

## RICETTE

*I cuochi Rivamar al tuo servizio. Il nostro pesce e la tua creatività per piatti da favola.*

[Entra](#)

## PESCAPEDIA

*Tante informazioni e curiosità sul mondo del pesce. Fresche e aggiornate, come piace a noi.*

[Entra](#)

## Social Network



**Facebook**  
Di che ti piace



**Twitter**  
Segui gli aggiornamenti



**YouTube**  
Guarda i video

## Ultime dal blog

07  
APR

### Venezia nel piatto

Se la recente chiusura del carnevale vi ha lasciato in bocca il sapore di Venezia e delle sue calli, vi proponiamo una ricetta lagunare e multiculturale allo stesso tempo, come solo Venezia sa fare. La ricetta, tra l'altro, partecipa al contest di GialloZafferano dal titolo "Venezia nel piatto", quindi non vi resta che tirare fuori [...]

05  
APR

### Intervistiamo le G2Kitchen

Alla #GGD3 Toscana abbiamo conosciuto le G2Kitchen ed il loro interessantissimo progetto, vi avevamo promesso aggiornamenti ed eccoli! Abbiamo intervistato Genny Gallo G2Kitchen nonché autrice del gustosissimo blog Al cibo commestibile conosciamola meglio e rubiamole qualche ricetta... Ciao Genny, quando è nata la tua passione per la cucina? Ma soprattutto quando hai deciso di aprire [...]

Via del Lavoro, 41  
45019 Taglio di Po (RO)  
Tel +39 0426 346588 r.a.  
Fax +39 0426 346607  
info@rivamar.com

Home  
Azienda  
Rivamar oggi  
La qualità Rivamar  
Contatti

Home  
Pesce e Salute  
Il pesce fa bene  
Le sostanze nutritive

Cozze surgelate  
Filetti di Merluzzo Nordico  
Gran antipasto di mare  
Misto Scoglio  
Riso e Pasta  
Tempura

Vongole Veraci surgelate  
Fritto Misto  
Zuppa di Pesce  
Insalata di Mare  
Stoccafisso